



VINHO VERDE
DOC

Vinha A4uatro

VINHA A4UATRO - ESCOLHA



Denominação	Vinho Verde Branco
Origem	Região Demarcada dos Vinhos Verdes, Sub-Região do Ave
Classificação	Escolha 2024
Castas	Loureiro 61%, Trajadura 27%, Alvarinho 12%
Colheira	2024
Clima	Marcado pela influência atlântica, que marca fortemente o perfil do vinho
Solo	Predominantemente Xisto
Proveniência das Uvas	Uvas provenientes de uma só vinha com 4 anos
Vinificação	Após rigoroso controlo de maturação, faz-se a colheita manual para pequenas caixas de 20kg. Prensagem com cacho inteiro, decantação estática durante 48h e fermentação a temperatura controlada em cubas de inox entre 14-16 graus, durante 15 dias. O vinho ficou em cuba de inox durante 3 meses em <i>Batonnage</i> , para conferir untuosidade e estrutura de boca, bem como aumentar a sua complexidade.
Prova	Apresenta-se límpido e de cor citrina, aromas intensos com notas florais e fruta tropical. Na boca revela frescura, mantendo equilíbrio.
Sugestões de consumo	Ideal para acompanhar a gastronomia portuguesa, queijos suaves, peixe, marisco ou carnes brancas, rodeado com amigos, família ou a solo. Consumir entre 10°C - 12°C
Conservação	Conservar a garrafa na horizontal, durante um período de 5 anos.
Parâmetros analíticos	Álcool: 12% Acidez Total: 7,6 g/L pH: 3,15 Açúcares Totais < 1,5 g/L
Enologia	Patrícia Peixoto
Embalagem	Unidade 750 ml Caixa de 6 unidades (6x750ml)